

*Zum  
Martin Sepp*



## Spezialitäten Speciality Specialità Spécialité Especialidad

### Spargel mit Sauce Vinaigrette

Asparagus served with sauce vinaigrette

Asparago con sauce vinaigrette

Asperge avec sauce vinaigrette

Espàrrago con sauce vinaigrette

€ 7,90

### Spargelcremesuppe mit Obershäubchen und gerösteten Weißbrotstückchen

Asparagus cream-soup covered with cream and served with roasted pieces of white bread

Zuppa d'asparago con panna e pezzi di pane arrostiti

Crème-soup d'asperge servi avec crème et pièces de pain rôtis

Sopa del espàrrago con crema y piezas de pan tostadas

€ 3,90

### Grüner Spargel im Speckmantel

Green asparagus rolled in bacon

Asparago verde servito con lardo

Asperge verte servi avec du lard

Espàrrago verde servito con tocino

€ 8,20

### Solo - Spargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter oder Butterbrösel, dazu Petersilerdäpfel

Asparagus served with sauce hollandaise, molten butter or polonaise and parsley potatoes

Asperge avec sauce hollandaise, beurre fondue ou polonaise, servi avec pommes de terre persillées

Asparago con salsa hollandaise, burro fondato o polonaise servito con patate di prezzemolo

Espàrrago con salsa hollandaise, mantequilla venta o polonaise servito con patatas de perejil

€ 13,90

### Gebratene Hühnerbrüstchen an Spargelstrudel

Roasted chicken breast served with strudel filled with asparagus

Petto di pollo arrosto servito con strudel d'asparago

Poitrine du poulet servi avec strudel d'asperge

Pechuga di pollo servito con strudel hecho de espàrrago

€ 12,90

### Rosa gebratenes Junglammnüsschen mit grünem Spargel und Maisküchlein

Slices of lamb loin fillet served with green asparagus and corn biscuits

Noisette d'agneau roti servi avec asperge verte e gateaux de mais

Fettini di filetto d'agnello arrosto servito con asparago verde e pane di mais

Piezas de solomillo de cordero asado servito con espàrrago verde y pan de maiz

€ 14,90

### Schweinelenndchen auf Ragout von weißem und grünem Spargel mit Spinatknödel

Small fillet of porc served on ragout of white and green asparagus and spinach-dumpling

Filettino di maiale su ragout d'asparago bianco e verde e servito con gnocchi di spinaci

Filet du porc sur un ragout d'asperge blanc et verte et avec quenelles d'espinares

Solomillo de cerdo servito su ragout d'espàrrago blanco y verde Y servito con bolas de espinacas

€ 13,90

### Erdbeerparfait mit Rhabarber

Strawberry parfait served with rhubarb

Parfait di fragoli servito con rabarbaro

Parfait aux fraises servi avec rhubarbe

Parfait de fresas hecho con ruibarbo

€ 5,20



VORSPEISEN   STARTERS   ANTIPASTI   HORS-D'ŒUVRE   ENTREMESES

**BACKHENDLSALAT mit Kernöldressing**

Salad from fried chicken served on pumpkinseed dressing  
Insalata di pollo fritto con salsa d'olio di semi di zucca  
Salade de poulet frit avec vinaigrette fait du huile de graines de potiron  
Ensalada de pollo fritto con salsa de aceite de pepitas de calabaza  
€ 9,20

**Warmes KALBSZÜNGERL auf Vogerlsalat mit Kernöl**

Warm calf's tongue with green field salad in oil from pumpkin seeds  
Salade chaude de langue de veau avec mâche ou bourcette, huile de graines de potiron  
Insalata di valeriana con lingua di vitello calda et olio di pepitas di calabaza  
Ensalada calda de lengua de ternero con aceite de pepitas de calabaza  
€ 8,90

**Hausgemachte BRATWURST vom TIROLER BERGLAMM auf Weinkraut**

Fried sausages from Tyrolean lamb on wine cabbage  
Salsiccia arrostita d'agnello di Tirol con cavolo di vino  
Saucissons rôtis d'agneau du Tyrol avec chou au vin  
Salchicha asada de cordero de tyrol con col de vino  
€ 7,90

SUPPEN   SOUPS   MINESTRE   POTAGES   SOPAS

**GULASCHSUPPE mit Schwarzbrot**

Goulash soup with brown bread  
Minestra di gulasch con pane nero  
Potage goulache avec du pain de noir  
Sopa de gulasch con pan negro  
€ 5,90

**Bärlauchschaumsuppe mit gebackener Petersilie**

Fine cream soup from wood-garlic served with backed parsley  
Crème soup fait d'ail du bois servi avec persil roti  
Zuppa alla crema fatto d'aglio di bosco e servito con prezzemolo arrosto  
Sopa hecho de ajo de bosque servito con perejil asado  
€ 3,90

**Alt Wiener SUPPENTOPF**

Clear soup with noodles, beef and vegetables  
Minestra chiara con pezzi di manzo e verdure  
Potage clair avec nouilles, morceaux de bœuf et légumes  
Sopa clara con fideos, piezas de res y verduras  
€ 3,90

**FRITATTENSUPPE oder LEBERKNÖDELSUPPE**

Clear soup Célestine (with shredded pancake) or liver-dumpling soup  
Consomme Celestina ( frittatine in brodo ) o candederli di fegato in brodo  
Consommé Célestine (garnie crêpe coupée en lamelles) ou potage aux boulettes de foie  
Consomé Celestina ( con crêpe en tiritas ) o sopa con albóndiga de hígado  
€ 2,90



**HAUPTSPEISEN    MAIN COURSE    PIATTO PRINCIPALE**  
**PLAT DE RESISTANCE    PLATOS PRINCIPALES**

**Klassischer ZWIEBELROSTBRATEN mit gebratenen Erdäpfeln**

Braised filet of beef with onions and fried potatoes

Arrosto di manzo con cipolle e patate saltate

Entrecôte de bœuf viennois aux oignons avec pommes de terres sautées

Carne de res con cebolla y patatas saltadeas

€ 13,90

**Original WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb mit Reis**

Breaded escalope of veal, pan-fried, served with rice

Scaloppina Viennese di vitello impanata con riso fatto in padella

Escalope de veau panée avec riz à la poêle

Escalope de ternera empanado con arroz prepare in sartén

€ 16,90

**½ BACKHENDL mit Erdäpfel - Vogerlsalat**

½ Fried chicken served with potato and green - field salad

½ Pollo fritto con insalata

½ Poulet frit avec salades de pommes de terre - mâche

½ Pollo frito con patatas y ensalada

(min. 30 Min.) € 12,90

**BAUERNSCHWEINSBRATEN mit Natursaft, Weinkraut und Semmelknödel**

Roast from pork with gravy wine cabbage and bread dumplings

Roti du porc avec chou du vin et des quenelles du pain

Arrosto di maiale con cavolo fatto di vino e gnocchi de pane

Asado de cerdo con col hecho de vino y bolas de pan

€ 11,90

**KAISERSCHNITZEL - Schweinslungenbraten mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren**

Bread crumbed fillet of porc served with parsley potatoes and cranberries

Filleton di maiale impanato con patate di prezzemolo e mirtilli rossi

Filet du porc panée avec pommes de terre avec persil et des airelles rouges

Solomillo de cerdo empanado con patatas de perejil y arándanos rojos

€ 14,90

**Knusprige RIPPERL mit gebratenen Erdäpfeln, Knoblauchsauce und Salat**

Spareribs served with fried potatoes, garlic sauce and salad

Costolleta con patate saltate, salsa d'aglio e insalata

Côtelette avec pommes terre, sauce à l'ail et salade

Costillas de cerdo asadas con patatas salteadas, salsa de ajo y ensalada

(min. 30 Min.) € 13,50



**HAUPTSPEISEN    MAIN COURSE    PIATTO PRINCIPALE**  
**PLAT DE RESISTANCE    PLATOS PRINCIPALES**

**Gebackenes LAMMSCHNITZEL mit Kartoffel - Vogerlsalat**

Fried scallop of lamb with mixed potato and green - field salad  
Scallopina arrostita d'agnello fritto con insalata mista di patate e insalata verde  
Escalope de mouton avec salade mélangé pommes de terre e mache  
Escalopa de cordero con ensalda mixta de patatas y ensalada verde

€ 17,90

**Kotelette vom Tiroler Milchkalb an Lauchgemüse und Käsekrusterl**

Cutlet from tyrolean calf served with Leek and spezial cheese rim  
Côtelette de veau du Tirol avec poireau et crôte au fromage  
Costoletta de vitello de Tirol con porro e crosta di formaggio  
Chuleta de ternero de Tirol con puerro y corteza de queso

€ 19,90

**KALBSRAHMGULASCH mit Spätzle**

Veal Goulash served with small flour dumplings  
Gulasch di vitello con gnocchetti a base di farina  
Goulasch de veau avec petits gnocchi de farine  
Gulasch de ternera con ñoquis pequeños de harina

€ 14,50

**HEURIGENPLATTE pro Person**

Assorted warm pork specialities / price per person  
Piatto caldo di maiale per persona  
Assortiment de spécialités de porc chaudes, par personne  
Plato de la «Casa» caliente (de cerdo) por persona

€ 14,90

**MARTIN SEPP'S BEST ab 2 Personen pro Person**

Assorted warm specialities, min. 2 people, price per person  
Piatto caldo misto min. 2 persone e per persona  
Assortiment de spécialités viennoises chaudes min 2 personnes, et par personne  
Plato de la «Casa» caliente min. 2 persona, y por persona

€ 19,80

**ZANDERFILET auf Blattspinat mit Petersilerdäpfel**

Roasted pike - perch served with buttered leaf - spinach and parsley potatoes  
Luccioperca arrostito con spinaci al burro e patate al prezzemolo  
Sandre rôti avec épinards à l'anglaise et pommes de terre persillées  
Lucioperca asado con espinacas a la inglesa y patatas a perejil

€ 14,90

**Gemischtes FRÜHLINGSGEMÜSE mit Flusskrebse**

Assembly of different vegetables served with crayfish  
Ensemble des legumes divers servi avec l'écrevisses  
Verdure miste servito con gamberi  
Legumbres diverses servito con cangrejos

€ 12,50



HAUPTSPEISEN    MAIN COURSE    PIATTO PRINCIPALE  
PLAT DE RESISTANCE    PLATOS PRINCIPALES

... ohne Fleisch    meatless    senza carne    sans viande    sin carne

SPINATKNÖDEL mit Parmesan und Butter

Spinach / dumplings with parmesan cheese and butter

Gnocchi agli spinaci con parmigiano e burro

Knödel aux épinards avec parmesan et beurre

Albondigas de espinaca con parmesano y mantequilla

€ 7,90

RAHMNUDELN mit Gemüse und frischen Kräutern

Noodles in cream sauce with vegetables and fresh herbs

Tagliatelle alla panna con verdure et erbe aromatiche

Tagliatelles à la crème avec légumes et fines herbes

Tallarines de crema con verduras y hierbas finas

€ 7,90

REIS mit gemischten SCHWAMMERL der Saison und Salat

Rice with mixed seasonal mushrooms, served with green salad

Riso con funghi di stagione e insalata verde

Riz aux champignons de saison et salade verte

Arroz con hongos estación y ensalada verde

€ 9,90

KÄSE    CHEESE    FORMAGGIO    FROMAGE    QUESO

... aus Österreich    ... from Austria    ... d'Austria    ... d'Autriche    ... de Austria

Großer KÄSETELLER (6 Sorten)

6 different kinds of cheese

6 tipi di formaggi

6 sortes de fromage

6 tipos de queso

€ 12,20

Kleiner KÄSETELLER (4 Sorten)

4 different kinds of cheese

4 tipi di formaggi

4 sortes de fromage

4 tipos de queso

€ 8,20



MEHLSPEISEN   DESSERTS   DOLCI   DESSERTS   POSTRES

**KAISERSCHMARREN mit Kompott**

Viennese browned omelette with stewed fruits

Omelette rosolata con macedonia di frutta

Crêpe épaisse rissolée et coupée en morceaux avec compote

Panqueques a la Vienesá con compota de frutas

(min. 30 Min)

€ 7,90

**Flaumige PALATSCHINKE mit Marmelade oder Schokolade**

Fluffy Pancake filled with jam or chocolate

Crepe alla marmellata oppure al cioccolato

Crêpes á la confitures ou au chocolat

Panqueques de mermelada o chocolate

€ 4,90

**TOPFENKNÖDEL mit Fruchtsauce**

Curd dumplings served with fruit purée

Gnocchi di ricotta con passata di frutta

Quenelles au fromage blanc avec purée de fruits

Albondigas de requesón con puré de fruta

€ 5,90

**Wiener APFELSTRUDEL**

Viennese Apple strudel

Strudel di mele

Strudel aux pommes

Pastel de hojaldre de manzana

€ 4,90

**SCHOKOLADENMUS auf Beerenragout**

Chocolate mousse with sauce of wild berries

Mousse al cioccolato con salsa di frutti di bosco

Mousse au chocolat avec sauce aux fruits de bois

Mouse de chocolate con salsa de fruta de los bosques

€ 4,90

**CRÈME CARAMEL mit frischen Früchten**

Caramel custard served with fresh fruits

Crème caramel con frutta fresca

Crème caramel aux fruits

Flan al caramelo con fruta

€ 4,90



BIER BEER BIRRA BIÈRE CERVEZA

Flaschenbier „ HIRTER PILS “

bottled beer  
birra in bottiglia  
bière en bouteille  
cerveza de botella  
€ 3,80

Bier vom Fass “ TRUMER “

draft beer  
birra alla spina  
bière pression  
cerveza de barril  
€ 2,80

Fruchtsaft Fruit juice Zucco di frutta Jus de fruit Jugo

Apfel Orange Birne Traube

Apple Orange Pear Grapes  
Mela Aranca Pera Uvas  
Pomme Orange Poire Raisins  
Manzana Naranja Pera Uvas  
0,25 Ltr. € 2,20

Coca Cola - Coca Cola light - Frucade - Kracherl

0,33 Ltr. € 2,90

Mineralwasser Mineral water Aqua minerale Eau minérale Agua minerale  
0,33 Ltr. € 2,00 0,75 Ltr. € 3,90

DEMMEER TEE TEA TÈ THÉ TÉ

servieren wir gerne mit Milch oder Zitrone  
with milk or lemon ...avec du lait ou au citron  
con latte o al limone...con leche o limón  
€ 3,20

English Breakfast (Black tea)  
Sencha Extra (Green tea)  
Waldfrüchte Cocktail (Fruit tea)  
Kamille (Camomile tea)

JULIUS MEINL KAFFEE COFFEE CAFFÈ CAFÉ

Kleiner Brauner  
small coffee with milk  
caffè piccolo con latte  
petit café au lait  
café pequeño con leche  
€ 2,20

Großer Brauner  
large coffee with milk  
caffè grande con latte  
grand café au lait  
café grande con leche  
€ 3,80

Wiener Melange

€ 2,50



OBSTBRÄNDE   FRUITS Schnapps   ACQUAVITE DI FRUTTA  
EAU-DE-VIE DE FRUIT   AGUARDIENTES DE FRUTA

APFEL   oder   MARILLE von Pfau 2 cl

Apple   or   Apricot  
Mela   o   Albicocca  
Pomme   ou   Abricot  
Manzana   o   Albaricoque  
€ 3,50

WILLIAMSBIRNE   oder   ZWETSCHKE 2 cl

Bartlett pear   or   Plum  
Pera William   o   Prugne  
Poire Williams   ou   Prune  
Pera   o   Ciruela  
€ 2,90

VOGELBEERE   oder   HIMBEERE 2 cl

Rowanberry   or   Raspberry  
Tipico Acquavite di Austria de sorba   o   Lampone  
Eau-de-vie spéciale d'Autriche de sorba   ou   Fromboise  
Tipico Aguardiente de Austria de serba   o   Frambuesa  
€ 5,90

HAUSSCHNÄPSE   HOME-MADE SPIRITS   ACQUAVITE CASERECCIO  
EAU-DE-VIE DE MÉNAGE   AGUARDIENTE CASERO  
vom „MARTINSHOF“

TRESTER 2 cl

Marc brandy  
Grappa  
Marc  
Aguardiente de orujo  
€ 2,90

NUßSCHNAPS   nach Oma Martins Rezept 2 cl

Nut schnapps  
Acquavite alle noci  
Eau-de-vie de noix  
Aguardiente de nuez  
€ 2,90

Diese Schnäpse bieten wir auch zum Mitnehmen an.  
You can also buy these kinds of schnapps as take aways  
Queste grappe possono anche essere comperate per portare via.  
Ces eaux de vie sont disponibles à emporter.  
Usted también puede comprar estos aguardiente para llevar a casa.



